



II Fòrum del Cap de Creus per la sobirania alimentària

VIU EL CAP DE CREUS

**DISSABTE
24 DE MAIG 2025
A ROSES**

Espais:

Aula Gastronòmica (Port pesquer) i Espai Cultural Ca l'Anita

INSCRIPCIÓ:



Inscriu-te gratuïtament via web o
a l'Àrea de Promoció Econòmica de Roses
Tel. 972 152 521
promocioeconomica@roses.cat

PROGRAMA:



ORGANITZA:



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

COL·LABORA:



MEDIA PARTNER:



Matí: A l'Espai Cultural Ca l'Anita (Pl. de Sant Pere)

09.45 h. Acreditacions

10.00 h. Benvinguda i parlaments

10.15 h. Taula rodona

“Objectiu 2030: preservar la pesca artesanal”

Ponents:

- Pau Rosell, pescador d'arts menors, CP Roses
- Elena Manera, pescadora d'arts menors, CP El Port de la Selva
- Marta Blanco, Investigadora de l'Institut Català de Recerca per a la Governança del Mar (ICATMAR)
- Modera Jordi Fulcarà, patró major CP Llançà i president del GALP

11.15 h. Taula rodona

“Les dones i la mar, una gestió en clau femenina”

Ponents:

- Cristina Caparrós, armadora de la Barceloneta i vicepresidenta de l'Associació Dones de la Mar
- Pat Bros, pescadora d'arts menors, CP Port de la Selva
- Irene Alvarez de Quevedo, Dra. en Biodiversitat, Ecologia, Tecnologia Ambiental i Alimentària
- Modera: Tana Collados, periodista de la CCMA

Pausa cafè

13.00 h. Taula rodona

“Aqüicultura i gastronomia, solucions sostenibles”

Ponents:

- Álvaro Acero, aqüicultor del Delta de l'Ebre
- Gerardo Bonet, gerent de la Federació de Productors de Mol·luscos del Delta de l'Ebre
- Pere Planas, biòleg responsable de la piscifactoria CP Roses
- Modera: Ramon Ferrer, cuiner i Cap d'estudis de l'Escola d'Hostaleria de l'Alt Empordà

Pausa dinar

Tarda: A l'Aula Gastronòmica (Port pesquer)

16.00 h. Taula rodona amb tast

“Una dieta mediterrània amb greixos saludables del Cap de Creus”

Ponents:

- Fabiola Juárez, nutricionista i enginyera agroalimentària de la Fundació Alícia
- Anna Ferrer, dietista-nutricionista, assessora i formadora.
- Mar Vila Belmonte, biòloga marina experta en els àcids grassos presents als peixos de la Mediterrània.

- Als fogons: Jordi Dalmau, xef i propietari del Restaurant Sumac
- Condueix: Àgata Alberó Miralbell, divulgadora gastronòmica

17.15 h. Taula rodona amb tast

“La cuina del mar i muntanya, una tradició necessària”

Ponents:

- Jaume Subirós, xef i propietari del Motel i Almadra Park Hotel
- Moisès Tibau, pescador d'arts menors, CP Cadaqués
- Mateu Casañas, xef i copropietari dels restaurants Compartir i Disfrutar
- Òscar Gómez, escriptor gastronòmic i editor de continguts, Bullipedia (El Bulli Foundation)
- Als fogons : Quim Coll Vilchez, pescador, CP de Roses
- Condueix: Àgata Alberó Miralbell, divulgadora gastronòmica

